



**РАЗНООБРАЗИЕ:**  
Сусуманиелло  
IGT Апулия.



**СОДЕРЖАНИЕ  
АЛКОГОЛЯ: 15%**



**750  
мл.**

**ПРОИЗВОДИТЕЛЬНАЯ ОБЛАСТЬ:**

Тури, в самом центре Мургии, извлекает в году из карстовой/известняковой природы, которая идеально подходит для выращивания виноградных лоз, с холмистым рельефами, достигающими даже 300 м над уровнем моря, чьи большие (колебания) температуры день/ночь идеальны для ароматической концентрации винограда.

**СТАРЕНИЕ:**

мало-лактическая ферментация в бочках из французского дуба ( среднее поджаривание) около 3/4 месяцев.

**ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ЗАМЕЧАНИЯ:**  
глубокий рубиново-красный цвет. На запах раскрывает оттенки красных фруктов, из них слива, в сочетании с травяными и пряными нотами.

На вкус сложный, свежий и приятно танинно; долгое послевкусие.

**ТЕМПЕРАТУРА ОБСЛУЖИВАНИЯ:**

16-18°

**ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ:**  
идеально сочетается с мясными блюдами из говядины, свинины, баранины и с первыми вкусными блюдами.